ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№16 (72) АВГУСТ 2009



ISSN 1819-9488
9 771819 948005
09016









Дорогие друзья!
Многие из вас пишут, что интересуются кухней стран Латинской Америки. Несмотря на довольно специфичные ингредиенты, латиноамериканские блюда весьма популярны в нашей стране. Сытные и простые в исполнении, они хороши и жарким летом, и холодной российской зимой. Как правило, вместо привычного для нас нарезанного хлеба к ним подаются тортильяс, или тортильи, тонкие лепешки из кукурузной или пшеничной муки. Они могут быть и самостоятельным блюдом с самыми разными начинками.
Латиноамериканская кухня отличается остротой. Перцы от умеренно до очень острых присутствуют в каждом блюде. На первых порах мы советуем вам уменьшать их количество в ингредиентах. Лучше привыкать к остроте постепенно.
Будьте здровы.

Ваша редакция





содержание



условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей **
- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- * полезный совет

** Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же это пропитанные коньяком или портвейном бисквитные коржи, то такой торт стоит предлагать только взрослым.

СПОНСОР РЕЦЕПТА

CONCHA Y TORO



чилийские эмпанадас

ЧТО НУЖНО:

700 г	отварной говядины
200 мл	говяжьего бульона
50 г	муки
80 г	топленого сала
1	луковица
по 50 г	изюма и маслин
2	сваренных вкрутую яйца
1,5 ч. л.	сахара
•	соль, кайенский перец

Для теста:

1 кг	муки
250 г	топленого сала
150 мл	молока
2	яйца
1	желток

Время приготовления: 1 час
Количество: 12 штук.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить начинку. Говядину мелко порубить ножом или пропустить через мясорубку. Маслины и яйца измельчить. Лук очистить, измельчить и обжарить в половине топленого сала, 5 мин.

2 Разогреть в сотейнике оставшееся сало, добавить, помешивая, муку. Продолжая мешать, влить бульон и готовить на небольшом огне, постоянно размешивая, пока смесь не загустеет.

3 Добавить в сотейник обжаренный лук, говядину, изюм, маслины и яйца. Приправить солью, щепоткой кайенского перца и сахаром. Перемешать, снять с огня и дать остыть.

4 Приготовить тесто. В просеянную муку добавить щепотку соли, подогретое топленое сало и 2 яйца. Замесить тесто. Вымешивая, добавить молоко.

5 Раскатать тесто в тонкий пласт и вырезать из него кружки диаметром 12 см. Положить на каждый кружок по 1 ст. л. начинки.

6 Сложить кружки вдвое, защипать края. Выложить их на смазанный маслом противень, смазать тесто желтком, разведенным в 1 ст. л. воды. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 25–30 мин.

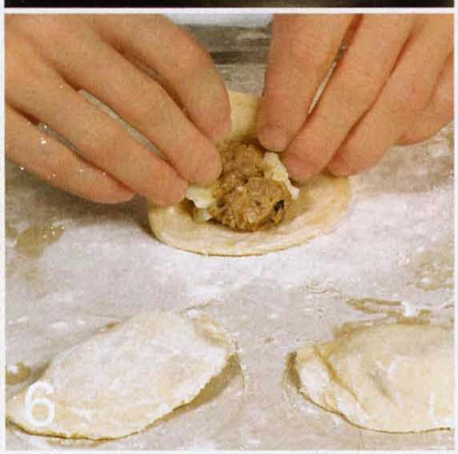












КСТАТИ

Отличным компаньоном для этих традиционных чилийских пирожков эмпанадас будет мягкое вино Sunrise Merlot с оттенками вишни, перца и легкими нотками какао.



SCANNED BY REINA

гуакамоле

ЧТО НУЖНО:

2	авокадо
0,5	луковицы
2 ст. л.	лимонного сока
1 ст. л.	нарезанной кинзы
1	красный острый перец
1	помидор
0,5 ч. л.	соли









Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4

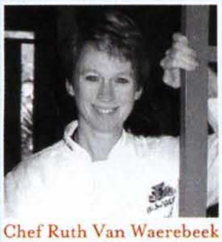
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разрезать авокадо пополам, развернуть половинки в разные стороны и отделить их друг от друга. Удалить косточки. Мякоть вынуть и размять вилкой. Полить лимонным соком.

2 Стручки перца разрезать вдоль, освободить от семян. Промыть, обсушить и мелко порубить. Лук очистить и мелко нарезать.

3 Перемешать мякоть авокадо с перцем, луком и кинзой. Приправить солью. Помидор вымыть и измельчить. Добавить в гуакамоле, перемешать.
Если соус готовится заранее, накрыть его пищевой пленкой и поставить в холодильник.

Открой для себя вкус Чили



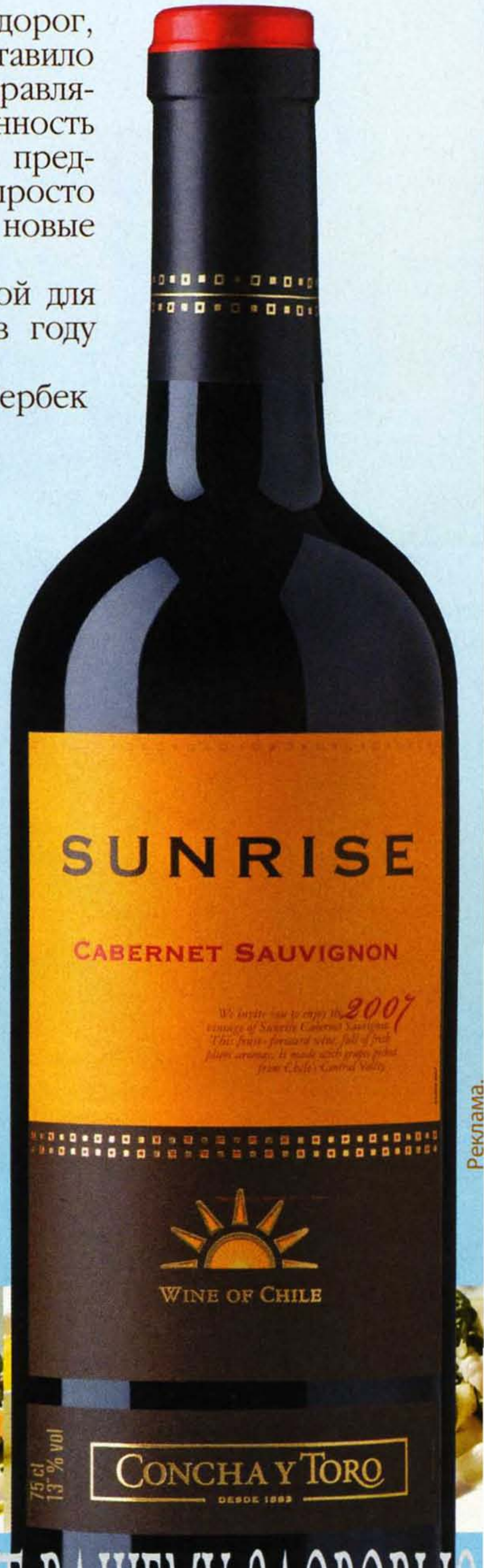
Chef Ruth Van Waerebeek
Concha y Toro's International Chef

«Романтики никогда не выбирают проторенных дорог, они всегда ищут свой собственный путь. Что заставило Колумба пойти вслед за уходящим солнцем, отправляясь за богатствами в восточные края? Неизведанность и смелая мечта. Его путешествие перевернуло представление европейцев о жизни. Он открыл не просто Новый Свет с его золотом, но, прежде всего, новые традиции, культуру, новый мир.
Испытайте и вы свою судьбу Примите участие в конкурсе «Открой для себя вкус Чили» и выиграйте поездку в страну, где 300 дней в году светит солнце. Желаю каждому удачи!».

Рут Ван Вайербек

В данном номере журнала «Коллекция рецептов» под знаком «Спонсор рецепта Concha y Toro» представлены чилийские блюда, созданные знаменитым поваром Рут Ван Вайербек. Рут – шеф-повар с мировым именем, автор множества книг по кулинарии и настоящая искательница приключений. В 1985 она познакомилась с латиноамериканской, африканской и карибской кухней, совершив головокружительное путешествие по Атлантическому океану. Последние годы бельгийка Рут Ван Вайербек живет и работает в Чили, где открыла свой собственный ресторан и сотрудничает с Concha y Toro в качестве международного шеф-повара компании.

Все эти блюда, предложенные Рут, специально адаптированы для домашней кухни. В качестве сопровождения к ним Рут подобрала вина старейшей чилийской винодельни Concha y Toro. Компания выпускает вина в разных ценовых категориях, и каждое их них можно назвать "самое": благодаря соотношению цены и качества Sunrise самое популярное вино в России, Casillero del Diablo самое продаваемое чилийское вино в мире, Trio самое гастрономическое: три входящие в купаж вина сорта винограда делают его сочетаемым со множеством блюд. Каждая линейка Concha y Toro отличается высоким качеством, поразительным разнообразием и великолепно дополняет блюда любой кухни.

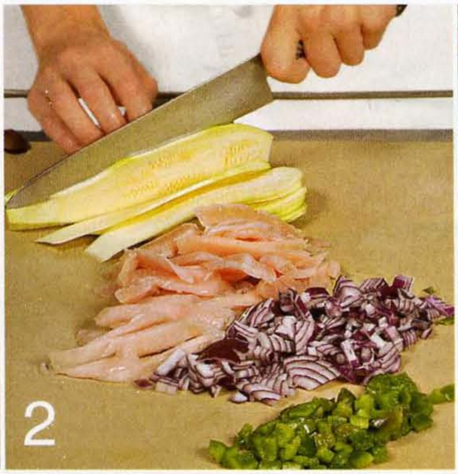






тортильи с начинками



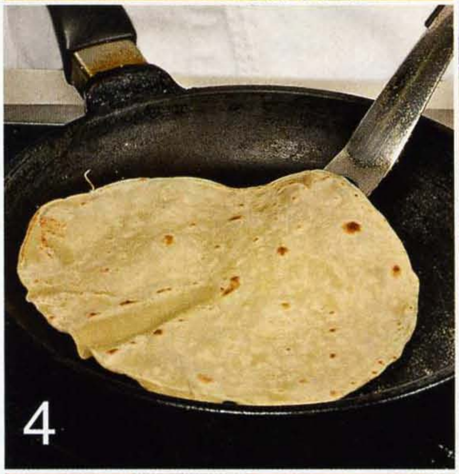


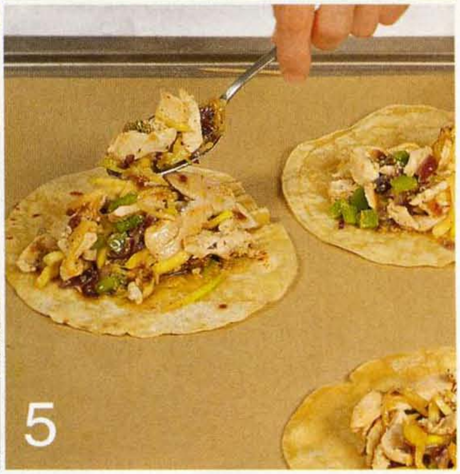


ЧТО НУЖНО:

12	готовых тортилий
5 ст. л.	растительного масла
Для овощной начинки:	
400 г	консервированной фасоли
1	авокадо
3	листа салата-латука
1	маленькая луковица
0,5 ст. л.	молотого кориандра
3 ст. л.	тертого пармезана
Для куриной начинки:	
2	куриных филе
1	луковица
1	кабачок
0,5	желтого сладкого перца
Для начинки с говядиной:	
400 г	говядины
2	зубчика чеснока
1 ч. л.	паприки
1	красный острый перец

Время подготовки: 2 часа 10 мин.
Время приготовления: 1 час
Порций: 4







ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить овощную начинку. Измельчить 2/3 фасоли вместе со сметаной в блендере в пюре. Соединить с оставшейся фасолью. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в 2 ст. л. разогретого масла вместе с кориандром, 6 мин. Добавить фасоль и жарить еще 5–6 мин.
Авокадо очистить от кожуры и косточки, нарезать дольками и смешать с фасолью.

2 Приготовить куриную начинку. Лук и кабачок очистить, из перца удалить сердцевину. Лук и перец нарезать кубиками, кабачок и курицу тонкими полосками. Обжарить лук в 1 ст. л. разогретого масла, 4 мин. Положить полоски курицы и жарить 5 мин. Переложить в миску.

В той же сковороде обжарить кабачок и перец, 3 мин., затем вернуть курицу и лук. Приправить солью и перцем.

3 Приготовить мясную начинку. Мясо мелко нарезать, добавить измельченный чеснок, паприку и 1 ст. л. масла. Оставить мариноваться на 2 ч. Острый перец очистить от семян и измельчить. Разогреть оставшееся масло в сковороде и обжарить мясо на сильном огне, 5 мин. Добавить перец, готовить еще 2–3 мин.

4 Подогреть лепешки в сковороде, по 1–2 мин. с каждой стороны.

5 Разложить на тортильи начинку. Овощную начинку посыпать пармезаном.

6 Свернуть лепешки трубочками. Можно подать со сметаной.



КОКОСОВЫЙ СУП

ЧТО НУЖНО:

1	большая луковица
2	зубчика чеснока
2 см	корня имбиря
250 мл	кокосового молока
1 л	овощного бульона
1 ст. л.	растительного масла
1 ч. л.	соевого соуса
•	несколько капель соуса табаско
0,25 ч. л.	душистого перца
•	соль, свежемолотый черный перец
4–5	перьев зеленого лука
0,5 ч. л.	паприки

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук, чеснок и имбирь очистить, мелко нарезать и обжарить в разогретом масле до мягкости, 6–7 мин. Влить бульон, добавить душистый перец, соевый соус и табаско, довести до кипения, варить на медленном огне 15 мин. Приправить по вкусу солью и перцем. Влить кокосовое молоко и хорошо размешать. Снять суп с огня и дать немного остыть.

2 Порциями перелить в блендер и взбить до однородной массы. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Разлить суп по тарелкам, посыпать зеленым луком и паприкой.





Открой для себя вкус Чили

Поделись рецептом блюда, которое наилучшим образом подходит к вину Sunrise, и выиграй путешествие в Чили!





Приготовь блюдо, которое лучше всего сочетается с насыщенным вином Sunrise.

Размести на сайте www.sunrise-wine.ru свой рецепт и фотографию готового блюда рядом с бутылкой вина Sunrise.

Пригласи друзей голосовать: авторы 10 самых популярных рецептов получат в подарок ящик превосходного вина Sunrise и фирменный фартук Sunrise.

Победитель, которого определит специальное жюри, выиграет путешествие в Чили.

SUNRISE

300 солнечных дней в году

Количество призов ограниченно: 1 путешествие в Чили на двоих, 10 ящиков красного полусухого вина Sunrise и 10 фирменных фартуков Sunrise.
Срок проведения акции – с 1 сентября 2009 по 31 марта 2010 г.
Срок размещения рецептов и фотографий на сайте www.sunrise-wine.ru – с 1 сентября 2009 по 31 октября 2009 г. Вся информация об организаторе конкурса, правилах его проведения, сроках, месте и порядке получения призов – на сайте www.sunrise-wine.ru.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Товар подлежит обязательной сертификации. Реклама.
Лицензия 336/264 выдана УФНС г. Москве сроком действия до 27.06.2011 г.



чили кон карне

ЧТО НУЖНО:

- **800 г** говядины
- **800 г** помидоров
- **3 ст. л.** растительного масла
- **1** луковица
- **3** зубчика чеснока
- **1** острый зеленый перчик
- **1** красный сладкий перец
- **2 ч. л.** порошка чили
- **1 ст. л.** муки
- **250 г** сухой красной фасоли
- **3 ст. л.** томатного пюре
- **5–6** квадратиков горького шоколада
- сок 1 лайма
- горсть свежей кинзы

Время подготовки: 8 часов
Время приготовления: 3 часа
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фасоль перебрать, вымыть, положить в миску, залить водой и оставить на 8 ч. Затем фасоль промыть, положить в кастрюлю, влить 0,5 л свежей воды и варить 10 мин. Воду слить, кастрюлю с фасолью отставить.

2 Мясо промыть и нарезать очень маленькими кусочками. Лук и чеснок очистить и измельчить. Сладкий и острый перец очистить от семян и измельчить. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

3 В сковороде разогреть 2 ст. л. масла, положить мясо и обжарить, помешивая, со всех сторон, 6–8 мин. Переложить в чистую кастрюлю. В сковороду влить оставшееся масло, положить лук и жарить 5–6 мин. Добавить чеснок, острый перец и готовить еще 3–4 мин.

4 Переложить луковую смесь к мясу, добавить порошок чили, муку и перемешать. Влить 300 мл воды, добавить помидоры, сладкий перец и томатное пюре.

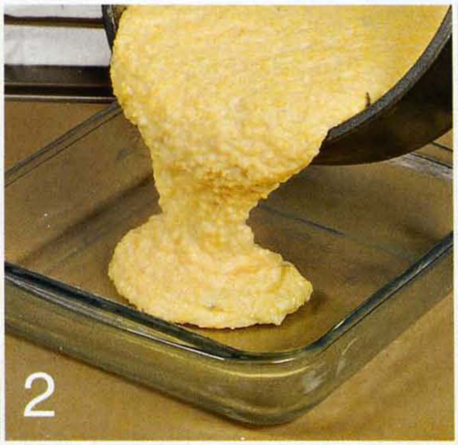
5 Положить фасоль, приправить перцем, накрыть крышкой и готовить на небольшом огне в течение 1,5 ч.

6 Шоколад поломать на кусочки, положить в кастрюлю и тушить еще 30 мин. За 15 мин. до готовности влить сок лайма и посолить. При подаче посыпать свежей кинзой.




СПОНСОР РЕЦЕПТА
CONCHA Y TORO







тушенный в вине молодой барашек с хрустящей полентой





ЧТО НУЖНО:

- **1,5 кг** баранины (нога или плечо)
- **по 2** луковицы и зубчика чеснока
- **1** морковка
- **2** стакана красного сухого вина
- **200 г** томатного соуса
- **2 ст. л.** меда
- **по 2 ч. л.** молотых кумина, кориандра и корицы

Для поленты:

- **2** стакана кукурузной крупы
- **3** стакана молока
- **3 ст. л.** сливочного масла
- **2 ч. л.** свежего розмарина
- **0,5** стакана тертого пармезана
- оливковое масло
- соль, перец

Время приготовления: 1 час 35 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить поленту. Вскипятить молоко, смешанное с 3 стаканами воды. Добавить сливочное масло, 1 ст. л. соли и розмарин. Тонкой струйкой, постоянно помешивая, всыпать кукурузную муку. Готовить, помешивая, примерно 10 мин. Добавить пармезан и перемешать.

2 Выложить поленту в форму, смазанную маслом, слоем 3 см и дать ей остыть. Вынуть поленту из формы и разрезать на куски средних размеров.

3 Мясо нарезать кубиками со стороной 5–6 см. Лук, чеснок и морковь очистить, измельчить и обжарить на разогретом оливковом масле, 6 мин. Посолить, поперчить и шумовкой переложить на блюдо.

4 На этой же сковороде порциями обжарить мясо, по 4 мин. Обжаренное мясо выкладывать на блюдо с овощами. Приправить специями, солью и перцем.

5 Влить в сковороду вино и 1,5 стакана воды, готовить, собирая деревянной лопаткой соки от жарки. Добавить смесь овощей и мясо, томатный соус и мед. Довести до кипения, уменьшить огонь и готовить под крышкой 1 ч.

6 Перед подачей обжарить поленту в оливковом масле до золотистой корочки. Положить в центр каждой тарелки по куску поленты, сверху выложить мясо и щедро полить соусом.



КСТАТИ

Отличной парой для тушенного в вине молодого барашка будет вино из знаменитого чилийского сорта винограда Карменер. Характер Sunrise Carmenere соединяет в себе структурированность Каберне Совиньона и мягкость Мерло, что позволяет стать идеальным сопровождением к любому сочному мясному блюду.



SCANNED BY REINA


СПОНСОР РЕЦЕПТА
CONCHA Y TORO
На правах рекламы. Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

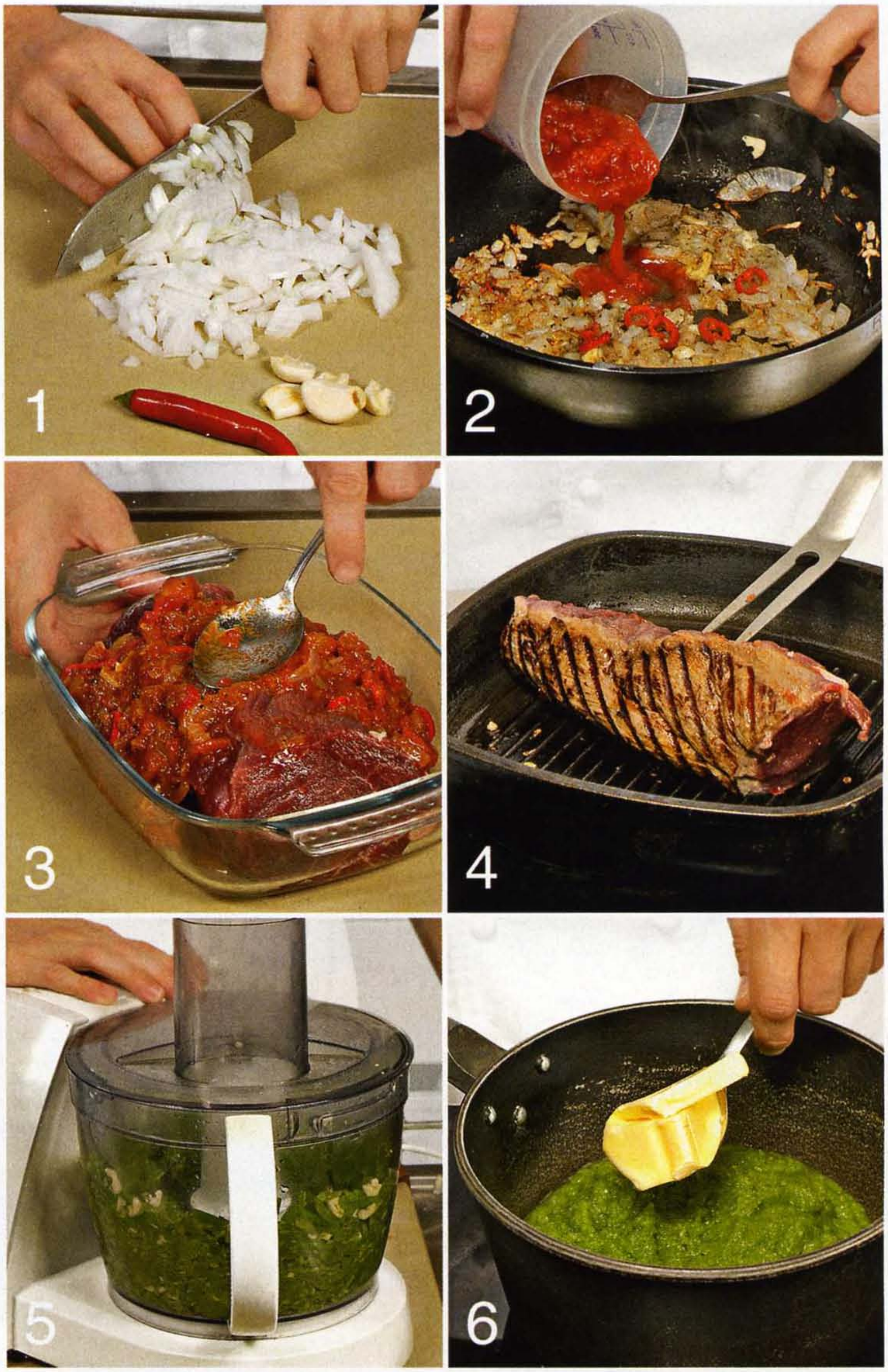
острая говяжья вырезка со свежим гороховым пюре

ЧТО НУЖНО:

- **2 кг** говяжьей вырезки
- **1** луковица
- **3** зубчика чеснока
- **1** острый красный перчик
- **2 ст. л.** растительного масла
- **4 ст. л.** соевого соуса
- **3 ст. л.** острого кетчупа
- **1 кг** свежего или замороженного горошка
- **120 г** сливочного масла
- **1** стакан сливок жирностью 35%
- щепотка свежемолотого мускатного ореха
- соль, свежемолотый черный перец

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:



1 Лук и чеснок очистить и измельчить. Острый перчик вымыть и мелко нарезать, удалив семена. В сотейнике разогреть растительное масло и обжарить лук и чеснок, 2 мин.

2 Добавить соевый соус, кетчуп, острый перец и соль. Перемешать, проварить 4 мин. Снять с огня и дать остыть.

3 Обмазать вырезку половиной приготовленного соуса и оставить при комнатной температуре на 30–40 мин.

4 Говядину смазать оставшимся соусом и готовить на раскаленной сковороде или на гриле до нужной вам степени прожарки, от 15 до 25 мин. Переложить на разделочную доску, накрыть фольгой и оставить на 10 мин.

5 Приготовить гороховое пюре. Горошек положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить 20–25 мин., пока он не станет совершенно мягким. Пропустить отваренный горох через мясорубку или измельчить в блендере.

6 Выложить гороховое пюре в кастрюлю, добавить, постоянно размешивая, сливочное масло и сливки. Приправить солью, черным перцем и мускатным орехом.
Говядину нарезать кусками и подать с гороховым пюре.

КСТАТИ

Сочетание Каберне Совиньона и блюд, приготовленных на гриле, давно стало гастрономической классикой. Зрелые танины и мощная структура вина Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon гармонично дополнят острый и плотный вкус запеченной вырезки.

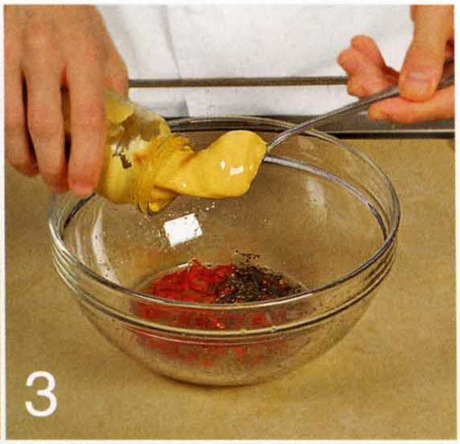


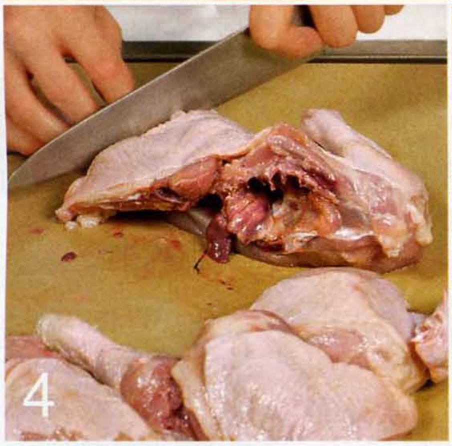


курица с томатной сальсой













ЧТО НУЖНО:

1 курица весом 1,5 кг
2 острых зеленых перца
3 ст. л. растительного масла
4 ст. л. горчицы
1 ч. л. сока лайма
2 ст. л. панировочных сухарей
2 ст. л. кукурузной муки
1 ч. л. паприки
1 ст. л. нарезанной кинзы
0,5 ч. л. сухого орегано
• соль, черный молотый перец

Для томатной сальсы:

6 помидоров
1 острый зеленый перец
2 стебля зеленого лука
1 огурец
2 ст. л. лимонного сока
по 1 ст. л. рубленой кинзы и петрушки
1 ст. л. оливкового масла
• соль, перец

Время подготовки: 2 часа 10 мин.
Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить сальсу. На помидорах сделать крестообразный надрез, опустить на 30 сек. в кипящую воду, затем обдать холодной водой и снять кожицу. Разрезать плоды на 4 части и удалить семена. Мякоть нарезать кубиками.
Из перца удалить семена, мякоть мелко нарезать. Огурец вымыть и нарезать такими же кубиками, как помидор. Лук измельчить.

2 Перемешать помидоры, острый перец, огурец, лук и зелень. Влить масло и лимонный сок, приправить солью и перцем. Накрыть и поставить в прохладное место на 2 ч.

3 Острый перец освободить от семян и мелко нарезать. Перемешать с горчицей, соком лайма и черным перцем.

4 Курицу вымыть, обсушить и разрезать на 8 частей.

5 Смешать панировочные сухари с кукурузной мукой, кинзой, орегано и солью. Обмазать куски курицы смесью из перца и горчицы, затем обвалять в приготовленной панировке.

6 Разогреть духовку до 220 °С. Противень смазать 1 ст. л. масла, выложить на него куски курицы, сбрызнуть оставшимся маслом и запекать в духовке 40 мин., до румяной корочки. Подать с сальсой.


CONCHA Y TORO

соленый лосось с кисло-сладким горчичным соусом

ЧТО НУЖНО:

1	лосось весом примерно 1,2 кг
4 ст. л.	мелкой морской соли
3 ст. л.	сахара
1,5 ст. л.	горошин черного перца
1,5 ст. л.	зерен розового перца
1 ст. л.	зерен кориандра
0,5	стакана измельченной свежей кинзы
0,3	стакана мелко нарезанного зеленого лука

Для соуса:

1	стакан майонеза
1 ст. л.	жидкого меда
2 ст. л.	дижонской горчицы
2 ст. л.	сока лайма
2 ст. л.	измельченной кинзы
0,25	стакана сливок жирностью 35%

Время приготовления: 35 мин. + 36 часов
Порций: 20

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кориандр, черный и розовый перец обжарить на сухой сковороде, 30 сек., затем растолочь в ступке вместе с солью.

2 Лосося вымыть, разрезать по хребту на 2 половины и удалить все кости. Кожу оставить. Со стороны среза натереть рыбу смесью специй.

3 Распределить по одной половине рыбы измельченные кинзу и зеленый лук. Накрыть второй половиной.

4 Завернуть в пленку, положить на поднос, сверху накрыть вторым подносом и поставить груз. Поместить в холодильник минимум на 36 ч, переворачивая рыбу на другую сторону каждые 12 ч. Перед подачей обсушить рыбу бумажными салфетками и нарезать тонкими ломтиками.

5 Приготовить соус. Взбить венчиком майонез с медом, горчицей и соком лайма. Продолжая взбивать, ввести сливки.

6 Добавить измельченную кинзу, перемешать. Дать соусу постоять минимум 1 ч. Затем подать к лососю.













КСТАТИ

Соленый лосось с кисло-сладким соусом – одно из классических блюд, которое можно оценить в сочетании с Совиньон Бланом. Чистая «хрустящая» кислотная нота в вине Casillero del Diablo Sauvignon Blanc добавит ощущение сбалансированности.



SCANNED BY REINA


СПОНСОР РЕЦЕПТА
CONCHA Y TORO

жареные гребешки al pil-pil с рисом

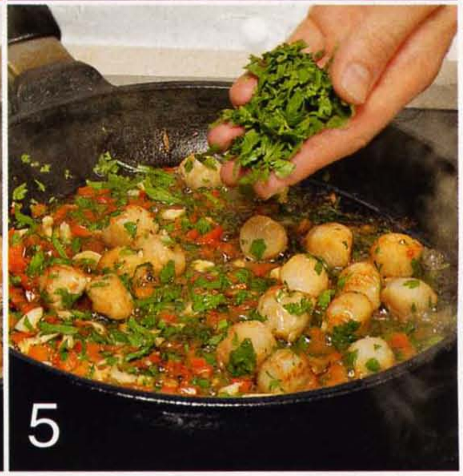
Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4











ЧТО НУЖНО:

12 гребешков среднего размера
60 мл оливкового масла
25 мл сухого белого вина
1 пучок петрушки
1 зубчик чеснока
1 маленький стручок чили

Для риса:
150 г клейкого риса
30 г сливочного масла
0,5 стебля лука-порея (белая часть)
1 небольшой сладкий перец
1 помидор
40 г кукурузных зерен
40 г мякоти тыквы
150 мл белого вина
600 мл рыбного или куриного бульона
1 ст. л. рубленого зеленого лука
150 г тертого пармезана

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук-порей, сладкий перец и помидор вымыть, из перца удалить сердцевину. Нарезать все овощи небольшими кубиками.
Растопить в сковороде половину сливочного масла, обжарить нарезанные овощи, 5 мин.

2 Тыкву очистить, нарезать кубиками. Добавить в сковороду с овощами кукурузные зерна, тыкву и рис, перемешать.

3 Влить белое вино, готовить, пока жидкость не выпарится. Порциями вливать в рис горячий бульон и готовить до его полного впитывания.
Добавить в рис оставшееся масло, зеленый лук и пармезан. Перемешать, снять с огня и оставить в теплом месте.

4 Приготовить 12 гребешков. Раскалить оливковое масло, положить гребешки и готовить 1 мин.

5 Добавить белое вино, нарезанную петрушку, измельченные чеснок и острый перец. Готовить еще 1 мин. Приправить морской солью.

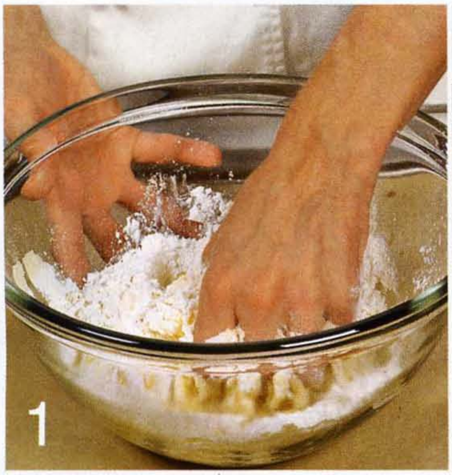
Разложить рис в глубокие тарелки, положить сверху гребешки.

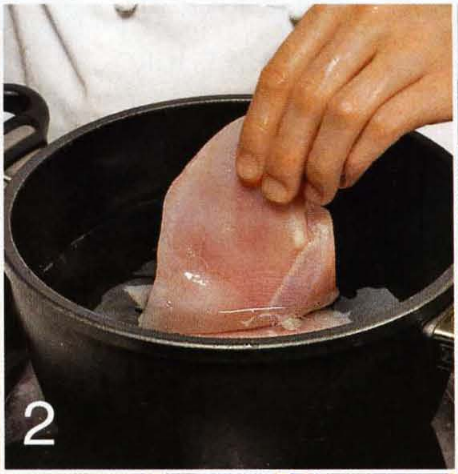
КСТАТИ

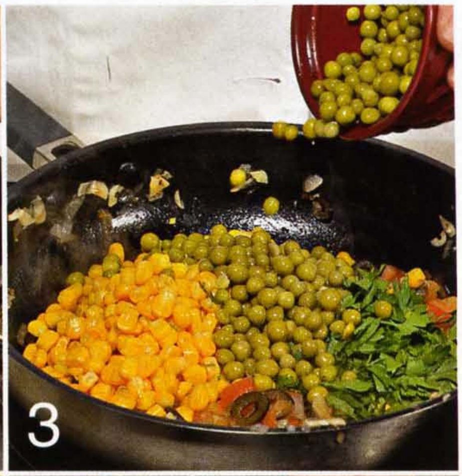
Лучшим спутником этого классического блюда из морепродуктов будет очень свежее и умеренно маслянистое вино Trio, сделанное из знаменитых белых сортов Шардоне, Пино Гриджио и Пино Блан.

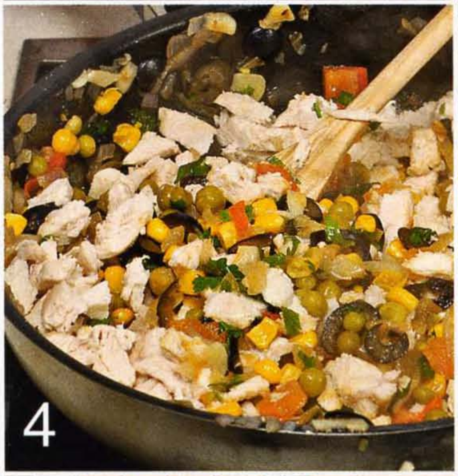




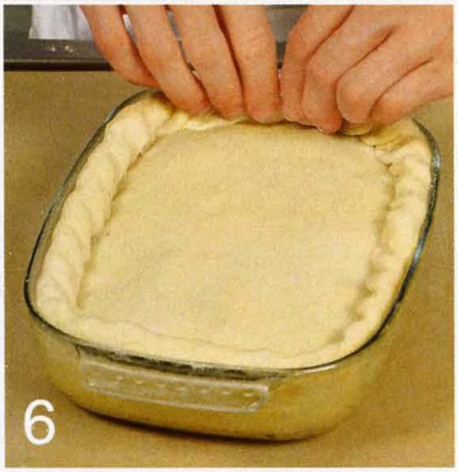












бразильский пирог с курицей

ЧТО НУЖНО:

1,5	стакана муки
125 мл	молока
5 ст. л.	растительного масла
1	яйцо
1,5 ч. л.	разрыхлителя
1	куриное филе
1	луковица
2	зубчика чеснока
400 г	помидоров
200 г	маслин без косточек
по 125 г	консервированной кукурузы и горошка
6	веточек петрушки
•	соль, перец

Время приготовления: 2 часа
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять муку, разрыхлитель и щепотку соли в большую миску. Взбить в отдельной емкости молоко с 4 ст. л. растительного масла и яйцами. Постепенно влить получившуюся смесь в муку. Вымесить однородное тесто, накрыть и оставить при комнатной температуре, пока готовится начинка.

2 Приготовить начинку. Вскипятить в кастрюле подсоленную воду, положить куриное филе и варить 20 мин. Переложить на тарелку, дать остыть, затем нарезать небольшими кусочками. Бульон сохранить.

3 Петрушку промыть и измельчить. Положить в сотейник кукурузу, горошек и петрушку. Приправить по вкусу солью и перцем. Прогреть 2–3 мин. и дать остыть.

4 Лук и чеснок очистить, мелко порубить. На помидорах сделать крестообразный надрез, опустить их на 30 сек. в кипящую воду, затем обдать холодной водой и очистить от кожицы. Мякоть нарезать кусочками. Маслины измельчить. В сотейнике разогреть оставшееся масло и обжарить лук и чеснок до золотистого цвета. Добавить помидоры и маслины, влить 2 ст. л. бульона, тушить 15 мин. Добавить нарезанную курицу и кукурузу с горошком, перемешать.

5 На присыпанном мукой столе раскатать 2/3 части теста в большой прямоугольник. Простелить им смазанную маслом прямоугольную форму. Выложить внутрь начинку.

6 Разогреть духовку до 190 °С. Раскатать оставшееся тесто и накрыть им пирог Аккуратно защипать края. Выпекать пирог 35 мин.



СПОНСОР РЕЦЕПТА

блинчики с варенными в сиропе яблоками

ЧТО НУЖНО:

- **0,5** стакана красного сухого вина
- **1** стакан воды
- **0,3** стакана сахара
- **1** стручок ванили
- **3** зеленых яблока

Для блинчиков:

- **100 г** муки
- **20 г** сахара
- • щепотка соли
- • щепотка тертой лимонной цедры
- **1** яйцо
- **170 мл** молока
- **20 г** сливочного масла
- • растительное масло

Время приготовления: 2 часа
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Стручок ванили разрезать вдоль пополам и нарезать кусочками. В кастрюле довести до кипения вино, воду, сахар и ваниль, готовить 5 мин.

2 Яблоки очистить от кожицы и сердцевины. Мякоть нарезать толстыми кусочками. Добавить яблоки в кастрюлю с вином, уменьшить огонь и готовить приблизительно 1,5 ч, переворачивая и поливая соком со дна, до тех пор пока сок не станет густым, похожим на сироп. Дать остыть до комнатной температуры, затем переставить в холодильник.

3 Приготовить блинчики. В миске смешать просеянную муку, сахар, соль и лимонную цедру. В другой миске взбить яйцо с молоком до однородной массы. Дать смеси постоять 30 мин. Затем, интенсивно размешивая, влить в муку.

4 Растопить масло и влить в тесто, взбивая венчиком.

5 Разогреть слегка смазанную маслом сковороду. Влить немного теста, сделать сковородой круговое движение, распределяя тесто по всей поверхности. Печь 1 мин., перевернуть блин на другую сторону и через 30 сек. переложить его на горячее блюдо. Так же испечь все блины.

6 Выложить на каждый блинчик по 1,5 ст. л. начинки, свернуть блинчики пополам и разложить по тарелкам.

КСТАТИ

В качестве сопровождения к этому довольно сладкому блюду лучше всего подойдет хорошо охлажденное десертное вино Late Harvest. Фруктовый вкус блюда идеально дополнит медово-абрикосовый аромат и ярко выраженная кислотность вина.

















текила «мария»

ЧТО НУЖНО:

- **0,25** стакана текилы
- **0,75** стакана томатного сока
- • сок 1 лайма
- **0,5 ч. л.** тертого хрена
- • щепотка свежемолотого черного перца
- • щепотка молотого орегано
- **3** капли соуса табаско
- • колотый лед и ломтики лайма для украшения

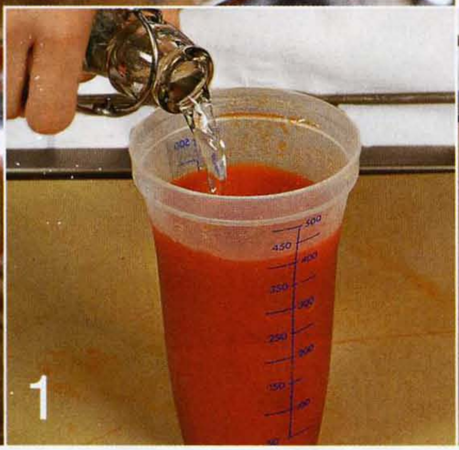
Время приготовления: 5 мин.
Порций: 2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать в высоком стакане текилу, томатный и лаймовый соки, табаско, хрен, черный перец и орегано. По желанию можно добавить соль.

2 Наполнить 2 больших бокала до половины колотым льдом и долить напитком. Украсить ломтиками лайма.

*** Этот коктейль можно приготовить и в шейкере. Взбейте все ингредиенты с несколькими кубиками льда. Еще несколько кубиков разложите по бокалам и влейте коктейль.**





когда вкусно по-настоящему!



Вы стараетесь поддерживать себя в форме и выбираете легкую еду с минимальным количеством калорий?

Нежный майонез **Calve Экстра Легкий** поможет Вам придать вкус легким блюдам и не добавит лишних калорий ведь **Calve Экстра Легкий** содержит всего 15 ккал в столовой ложке* Это самый легкий** майонез в России! С ним легкие салаты станут вкуснее, а Вы останетесь в отличной форме.

Шеф-повар компании «Юнилевер Русь» специально подготовил для Вас несколько интересных рецептов.

Calve Экстра Легкий сделает их вкуснее и позаботится о Вашей фигуре!

Приятного Аппетита!



Рецепты от шеф-повара
компании «Юнилевер Русь»
Константина Оганезова.
Специально для торговой марки Calve.





Салат «Каприз»

Помидоры и сыр нарезать на тонкие дольки и вырезать ровные круги с помощью круглой формочки.
Выложить по кругу нарезанные кружки из сыра и помидоров. Оставшиеся овощи нарезать на маленькие кубики, смешать с майонезом и выложить поверх томатов и сыра. Украсить зеленью.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Сыр 200 г
- Помидоры 300 г
- Огурцы 100 г
- Редис – 100 г
- Репчатый лук – 50 г
- Майонез Calve Экстра Легкий – 100 г
- Листья салата, петрушки – 100 г

Теплый салат с фасолью и креветками

На хорошо разогретой сковороде обжарить креветки с фасолью с минимальным количеством масла.
Как только креветки покраснеют, добавить вино, цедру одного лимона. Тушить 5 мин. на среднем огне. Остудить. Смешать готовые креветки и фасоль, заправить все ингредиенты майонезом. Украсить салатными листьями и красным перцем, нарезанным кольцами.

Ингредиенты (на 4 порции):

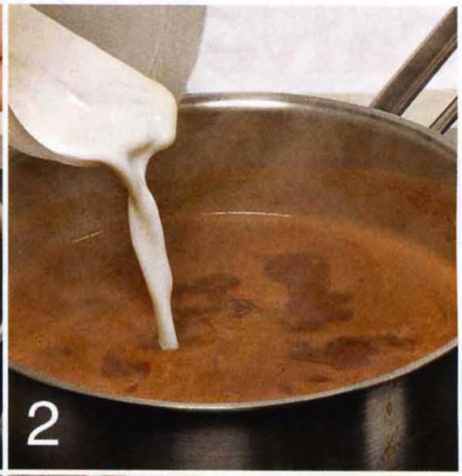
- Креветки очищенные – 350 г
- Фасоль стручковая свежая 150 г
- Вино белое сухое – 100 г
- Цедра одного лимона
- Оливковое масло
- Красный перец – 1 шт.
- Майонез Calve Экстра Легкий – 100 г
- Салатные листья (айсберг руккола) – 100 г

8% жирности
**На основании данных ЗАО «ЭЙ СИ Нильсен» по аудиту розничной торговли по категории майонез в августе-сентябре 2008 года в городах РФ с населением свыше 10 тыс. чел. Реклама

горячий шоколад по-бразильски

Время приготовления: 10 мин.
Порций: 2









ЧТО НУЖНО:

125 г	горького шоколада
0,5 л	молока
100 г	сахара
60 мл	очень горячего крепкого кофе

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вскипятить 250 мл воды, опустить в нее шоколад и размешать до полного растворения.

2 Молоко довести до кипения, влить в горячий шоколад. Перемешать.

3 Добавить в напиток сахар и кофе и готовить на небольшом огне, помешивая, до полного растворения сахара. Разлить по чашкам и сразу же подать к столу.

Кулинарные заметки: Бразилия

В Бразилии о вкусах не спорят, в Бразилии их создают

Ни одна книга о бразильской кухне не способна вместить все многообразие национальных блюд, тем более что особенности их приготовления могут отличаться даже в соседних штатах. Огромная страна объединила и перемешала три кулинарные традиции и продолжает активно впитывать новые. Гармоничное сочетание индейской кухни с африканской и креольской удивляет даже опытных гурманов: палитра вкусовых оттенков поражает воображение не меньше, чем водопады Игуасу и ежегодный карнавал!

Фейжоада — блюдо из фасоли, мяса и специй, считающееся визитной карточкой бразильской кухни, в разных местностях готовится по–разному, но при этом всегда фантастически вкусно! Фактически у него африканские корни, но португальцы добавили от себя сосиски и колбасу, а индейцы — фарофу (смесь муки тапиоки с растительным маслом). Получился истинно бразильский рецепт!

Даже после сытного обеда, на котором предлагают не менее пяти блюд, крайне сложно пройти мимо шураскарии — заведения, издалека манящего ароматом жареного мяса. Вот только бразильское шураско — приготовленные на углях куски мяса, нанизанные на металлические стержни, — это не шашлык. Шураско делают из разных видов мяса, еще шкворчащие кусочки которого нарезаются острым ножом прямо на тарелку специальным человеком — кортадором. Данной традиции приготовления мяса на углях уже более 400 лет. Но при этом бразильцы открыты всему новому и всегда готовы экспериментировать — в этом, видимо, и заключается секрет уникальности их национальной кухни.



Важно знать:

В помидорах содержится вещество ликопин — антиоксидант, который благотворно влияет на организм человека

Экспериментируйте и Вы, пусть даже привычные блюда приобретут яркий вкус с помощью сделанного из созревших на солнце помидоров кетчупа Calve «Острый бразильский»! Благодаря натуральным специям, острому перцу чили и зелени кетчуп Calve «Острый бразильский» придаст особенный вкус блюдам из мяса и птицы.

Идеальное сочетание отборных ингредиентов и натуральных специй создает неповторимый вкус кетчупа Calve. Новая технология производства позволяет обойтись без консервантов, поэтому кетчупы Calve подойдут и тем, кто тщательно относится к выбору продуктов на своем столе.

Рецепт от Calve:

Свинина в остром соусе

Необходимые продукты:

- Свиная корейка без кости .... 400 г
- Картофель .... 4 клубня
- Кетчуп Calve «Острый бразильский» .... 300 г
- Оливковое масло .... 2 ст. л.
- Апельсиновый сок ..... 6 ст. л.
- Сливки .... 2 стакана
- Сметана .... 2 ст. л.
- Апельсин .... 2 шт.
- Луковица .... 2 шт.
- Сахар .... 2 ч. л.
- Кинза .... 1 ч. л.
- Орегано .... 1 ч. л.

Способ приготовления:

Возьмите сковороду с толстым дном, разогрейте в ней оливковое масло. Обжарьте свинину с обеих сторон в течение 5–7 минут. Залейте апельсиновым соком и оставьте на 15 минут. Очищенный картофель нарежьте кубиками и залейте стаканом кипятка, добавьте сливки и варите до готовности. Разомните картофель вилкой, добавьте 4 ст. л. кетчупа «Острый бразильский» от Calve, орегано, сахар, сметану, посолите, тщательно перемешайте и поставьте в теплое место. Для приготовления соуса очистите апельсины и нарежьте мякоть дольками. Очистите репчатый лук от шелухи и измельчите. Смешайте лук, мякоть апельсинов, кинзу с кетчупом Calve «Острый бразильский». В центр тарелки выложите картофель, на него — расщепленную вдоль волокон свинину, а по краю — соус. Подавайте с веточкой рукколы и полосочками сладкого перца.







венесуэльский ореховый торт

ЧТО НУЖНО:

- **5** яиц
- **200 г** сахара
- **125 мл** молока
- **125 г** блинной муки
- **1 ст. л.** оливкового масла
- **125 г** измельченных грецких орехов
- **300 г** вареного сгущенного молока
- **140 мл** сливок жирностью 22%
- **100 г** горького шоколада

Время приготовления: 2 часа
Порций:10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Отделить белки от желтков. Белки взбить с сахаром в крепкую пену. Смешать молоко, желтки, муку, оливковое масло и орехи. Добавить половину теста в белки, аккуратно перемешать, потом ввести оставшееся тесто. Разогреть духовку до 160 °С. Выложить тесто в смазанную маслом разъемную форму и выпекать 1 ч. Дать остыть.

2 Разрезать корж вдоль пополам. Намазать одну половину сгущенным молоком, накрыть второй половиной.

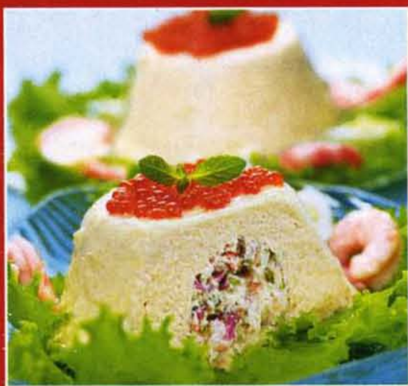
3 Шоколад растопить в горячих сливках, дать немного остыть и полить торт. Можно украсить торт цукатами.

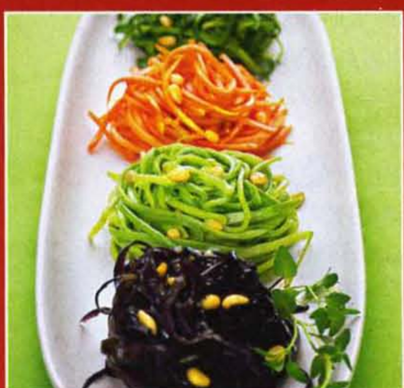




в следующих номерах журнала **«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»**









новый номер выйдет 31 августа

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 16(72), август 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Любовь Никифорова, Вера Чернявская
повара-консультанты Олег Туркин, Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Ольга Каткова,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Татьяна Катрач,
Альфия Амеркаева,
тел.: (495) 725-1070
по подписке тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 175 700 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008 г.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

С 1 сентября 2009 года открывается подписка на 2010 год. Оформив подписку до 15 ноября 2009 года, вы сможете получать журнал с первого номера. Минимальный срок подписки 1 месяц.



Для оформления редакционной подписки
1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка. Оплатив извещение до 15-го числа текущего месяца, Вы сможете получать журнал со следующего месяца
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru
Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.
* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью (до почтового ящика) в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика (указание кода доступа в подьезд ОБЯЗАТЕЛЬНО) в течение 7 дней со дня выхода журнала
* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
* Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141, 44140
Школа гастронома – 83273, 84854
Коллекция рецептов – 36979, 45732
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378, 12598
Школа гастронома – 11308, 12599
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 24324, 63427
Ручная работа – 24323, 12439

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург,
тел.: (495) 789-8636, (343) 262-6543

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 110 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50 за 1 месяц.
Для остальных стран – $11 за 1 месяц.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 99 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 99 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 110 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 110 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 88 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1056 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 82,50 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8 за 1 месяц
Для остальных стран – $10, 50 за 1 месяц

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______
Адрес ______
______ Тел.: ______

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______
Адрес ______
______ Тел.: ______

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______ Плательщик